



CINQ SENS  
MAÎTRE TRAITEUR

# CHARTRE DE DURABILITÉ

L'alimentation est un des principaux secteurs qui affecte notre environnement et notre santé. Avec pour objectif d'implanter une politique d'amélioration continue et de durabilité, Cinq Sens et ses services de restauration ont mis en place un système de gestion de la durabilité à travers le programme de certification EcoCook® Restaurant Durable.

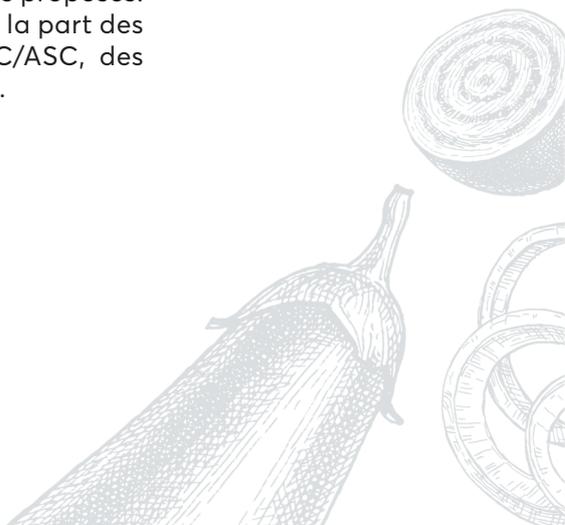
Nous acceptons notre responsabilité dans la gestion environnementale et intégrons dans notre organisation les principes durables suivants.

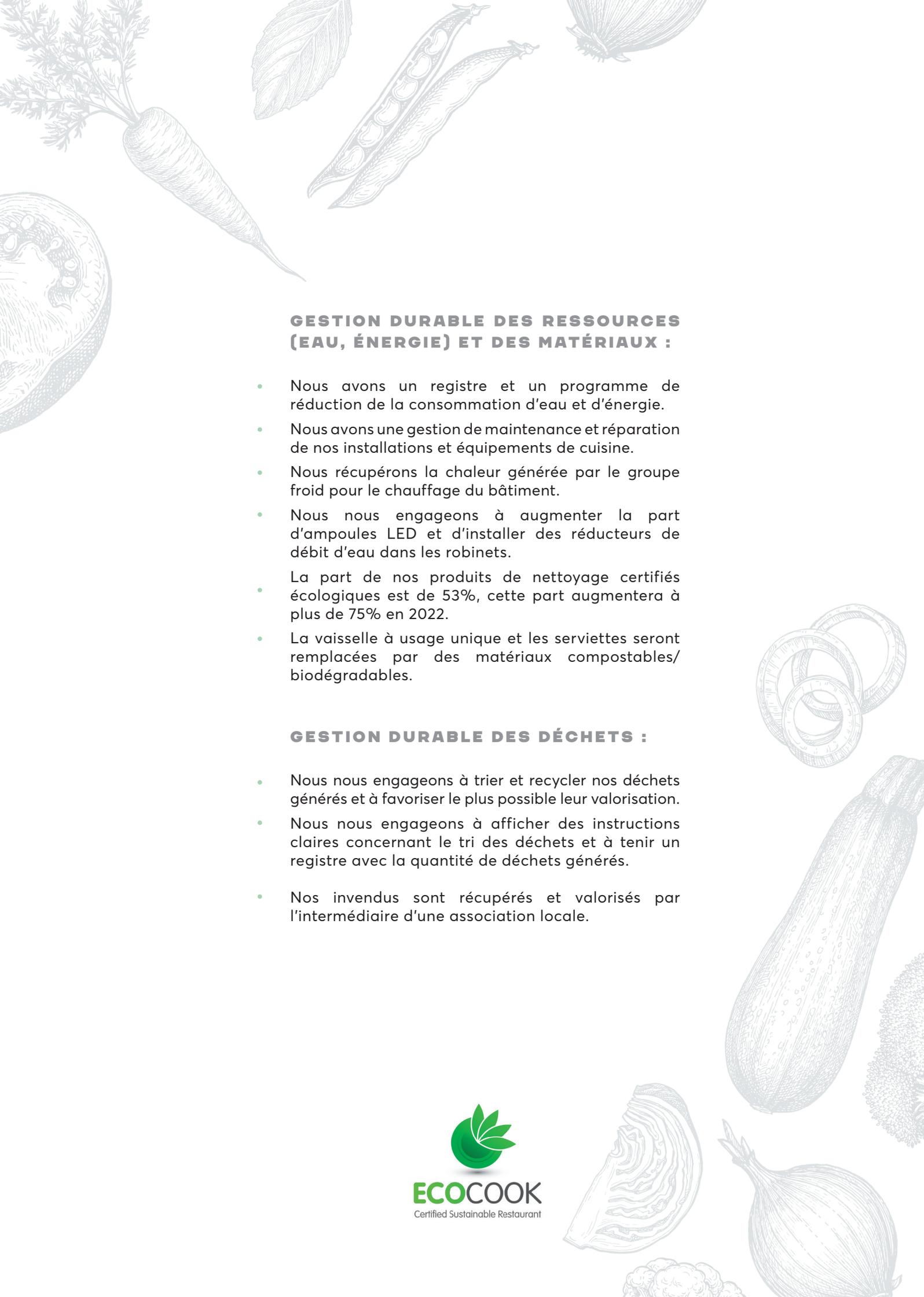




## ALIMENTATION SAIN ET DURABLE :

- Nous excluons les espèces menacées et bannissons l'utilisation de produits contenant des organismes génétiquement modifiés.
- Nos achats alimentaires sont constitués principalement d'aliments d'origine végétale à hauteur de 80%.
- Près de la moitié de nos produits alimentaires sont suisses, dont
  - **90% des produits laitiers sont d'origine suisse,**
  - **60% des viandes sont d'origine suisse,**
  - **50% des fruits et légumes sont d'origine suisse,**
  - **60% des huiles, condiments et épices sont suisses.**
- 62% de nos fruits et de légumes sont de saison.
- 62% des poissons et fruits de mer sont labellisés MSC/ASC.
- 90% des produits alimentaires que nous utilisons sont non transformés.
- Nous proposons des plats équilibrés et labellisés « Fait Maison ».
- Nos menus destinés aux écoles sont supervisés par une diététicienne.
- Nous limitons l'offre de plats avec des composants frits (inférieure à 20% de l'offre).
- Nous proposons des plats végétariens à hauteur de 37% de l'offre.
- Nous nous engageons à mettre en avant dans nos menus, offres et sur notre page web les aliments durables.
- Nous minimisons les risques de contamination grâce à notre application des normes HACCP.
- Nous avons un programme d'amélioration des achats alimentaires durables et des menus proposés. Nous prévoyons d'augmenter notamment la part des poissons et fruits de mer labellisés MSC/ASC, des produits BIO, des achats circuit court, etc.





## **GESTION DURABLE DES RESSOURCES (EAU, ÉNERGIE) ET DES MATÉRIAUX :**

- Nous avons un registre et un programme de réduction de la consommation d'eau et d'énergie.
- Nous avons une gestion de maintenance et réparation de nos installations et équipements de cuisine.
- Nous récupérons la chaleur générée par le groupe froid pour le chauffage du bâtiment.
- Nous nous engageons à augmenter la part d'ampoules LED et d'installer des réducteurs de débit d'eau dans les robinets.
- La part de nos produits de nettoyage certifiés écologiques est de 53%, cette part augmentera à plus de 75% en 2022.
- La vaisselle à usage unique et les serviettes seront remplacées par des matériaux compostables/biodégradables.

## **GESTION DURABLE DES DÉCHETS :**

- Nous nous engageons à trier et recycler nos déchets générés et à favoriser le plus possible leur valorisation.
- Nous nous engageons à afficher des instructions claires concernant le tri des déchets et à tenir un registre avec la quantité de déchets générés.
- Nos invendus sont récupérés et valorisés par l'intermédiaire d'une association locale.



## COMMUNICATION ET RESPONSABILITÉ SOCIALE :

- A travers notre charte de durabilité, nous garantissons la transparence sur notre approvisionnement et sur la qualité de nos produits.
- Nous communiquons la valeur nutritionnelle et le contenu en allergènes de nos plats.
- Nous nous engageons à impliquer aussi bien notre direction, nos collaborateurs et nos fournisseurs dans nos objectifs de durabilité.
- Notre politique de recrutement encourage la diversité, l'équité et l'inclusion sociale.
- Nous garantissons l'équité salariale et la conciliation famille-travail.
- Nous nous engageons à réaliser un questionnaire annuel d'évaluation de la satisfaction des collaborateurs. Les résultats seront accompagnés de mesures d'amélioration.
- Nous soutenons nos collaborateurs dans leur projet de développement de carrière.

***Cinq Sens, Fontaines, le 1er janvier 2022.***